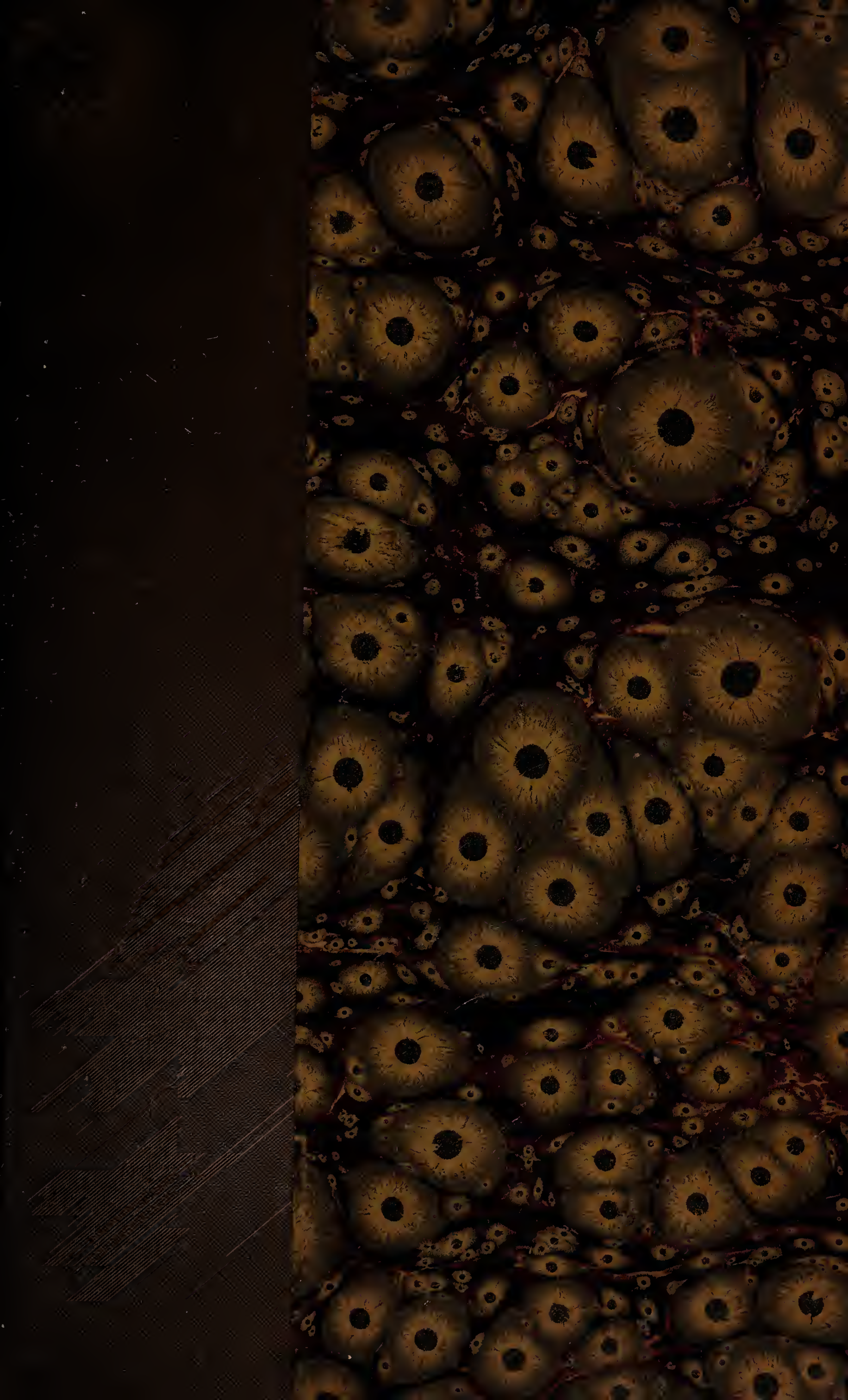


LETTRES

SUR L'USAGE

D'UNE NOUVELLE DÉCOUVERTE

DE PÂTES,

DE SYROPS ET DE TABLETTES D'ORGE.

Par M. de CHAMOUSSET.



A PARIS,

Chez BARBOU, rue des Mathurins.

M DCC LXXII.

PRÉFACE DE L'AUTEUR.

Si l'on confidere la force & l'air de fanté des Braffeurs; l'embonpoint de ceux qui font un grand ufage de la Bierre, & la célébrité que les plus grands Médecins de tous les temps & de tous les pays ont accordée à l'Orge pour la nourriture des Malades, on fe convaincra que l'on ne pouvoit rendre un plus grand fervice à l'humanité, que de chercher les moyens d'étendre les reffources que l'on peut tirer de ce grain falutaire, & d'en porter la partie fine & fubftantielle aux pays les plus éloignés; c'eft dans ceux mêmes où la chaleur empêche ce grain de croître, que l'ufage en eft pour ainfi dire le plus utile, foit pour accélerer la guérifon des Malades, en leur donnant une tifane rafraîchiffante & nutritive, plus propre à leur état que tout autre aliment, foit en donnant à tous les habitants des pays chauds, les moyens de faire une boiffon fraîche & nourriffante, qui tempérant l'ardeur de leur fang & réparant les pertes d'une tranfpiration trop abondante & trop continuelle, fuite néceffaire de la chaleur du climat, les préfervera de bien des maladies. Ces Pâtes que je tire de l'Orge par mes préparations, fondent d'elles-mêmes fans aucun foin dans l'eau, ou dans des tifanes appropriées au goût & à l'état des Malades. Par ce moyen on s'affure de la dofe d'aliment que l'on donne à chacun, ce que l'on ne peut efpérer des décoctions ordinaires, qui plus ou moins bouillies, chargent plus ou moins l'eau dans laquelle on les prépare. D'ailleurs les décoctions d'Orge ordinaires, font fades & pefantes fur l'eftomac. Les préparations que je fais fubir à ce grain pour en tirer mes Sirops, Pâtes & Tablettes, en rendent les tifanes très-faciles à digérer, & fi fucrées, que prefque tous ceux qui les goûtent, s'imaginent que j'y mets du fucre ou du miel; avec ces mêmes Pâtes, on pourra faire dans les pays les plus chauds des Bierres excellentes, ou autres boiffons fermentées, auffi falutaires qu'agréables, il ne s'agira que de faire bouillir ces Pâtes dans une certaine quantité d'eau du pays; l'ébullition & la fermentation dont ces Pâtes la rendent fufceptible, purifieroient la plus mauvaife; en retirant la décoction de deffus le feu, on la rafraîchira fur le champ, &

on la mettra au point de recevoir le levain, en y ajoutant des infusions ou décoctions froides, soit d'Houblon, soit de plantes d'un goût agréable, que l'on pourroit choisir dans les productions du pays; la fermentation qu'excitera tout de suite ce levain, conservera ces liqueurs, en même temps qu'elle les rendra fortifiantes, sans leur faire perdre cependant leur qualité nourrissante & rafraîchissante.

A tous ces avantages, il faut encore joindre celui de l'économie. Il n'est point de Malades qui puissent consommer plus de trois onces de pâtes dans les 24 heures. Cet extrait nourricier est certainement plus considérable, que celui qu'on tireroit d'une livre & demie de viande; & je donnerois mes Pâtes en gros & aux débitants, à raison d'un sol l'once, mais à ce prix quelle ressource & quelle économie pour les hôpitaux, en général pour ceux des armées, pour ceux des Colonies & pour les équipages des Vaisseaux.

Pour les consommations prochaines du lieu de la fabrication, je pourrois donner l'Orge en Sirops, & par-là diminuer encore le prix de l'aliment de chaque Malade, je suis persuadé que par ce moyen, ceux de l'Hôtel-Dieu ne reviendroient qu'aux environs de deux sols par jour, l'un dans l'autre.

Lorsque l'on ouvrira dans le Public le débit de ces Sirops & Pâtes d'Orge, ceux de M M. les Apothicaires qui voudront s'en charger, auront la préférence sur tous les autres. Pour convaincre le Public de tous les avantages que procurera ma découverte, je mets sous ses yeux: 1°. Ce qui m'a été écrit par des hommes, en qui à si juste titre il a beaucoup de confiance: 2°. Des observations faites en Angleterre, & différentes lettres sur ces observations: 3°. L'avis de Messieurs les Commissaires de la Faculté: 4°. Le décret de cette Faculté: 5°. Un extrait des registres de l'Académie des Sciences de 1766: 6°. Le privilege qu'il a plu au Roi de m'accorder pour la composition des Sirops, Pâtes & Tablettes d'Orge & de Bierre, sur le rapport avantageux qu'a bien voulu lui faire de l'utilité de cette découverte, un Ministre aussi éclairé que zelé pour le bien du Public en général, & particuliérement pour celui de la Marine & des Colonies, dont il a l'administration.

LETTRE

de M. de Chamousset à M. Lorry.

JE m'adreſſe à vous, Monſieur, comme à un Juge éclairé, pour décider de ma découverte ſur les Sirops, Pâtes & Tablettes d'Orge & de bierre, j'eſpére qu'elle contribuera beaucoup à la conſervation des hommes, je crois même que pour s'en convaincre, il ne faudra que ſe rappeller ce que les grands Médecins de tous les temps & de tous les pays ont dit, ſur la préférence que doivent avoir les décoctions de grains, & particuliérement celle d'Orge, ſur le bouillon, pour la nourriture des malades dans les maladies graves, bleſſures & opérations : comme auſſi les avantages de cette tiſane, dans un nombre infini d'indiſpoſitions, dont l'uſage de cette boiſſon feroit la guériſon aſſurée ; les obſervations du ſieur Mac'bride, célebre Chirurgien de Dublin, prouvent combien celle de l'Orge préparée purifie le ſang. Puiſque d'après des obſervations réitérées, il la regarde comme un des plus grands remedes du ſcorbut,

Mes Pâtes d'Orge doivent être préférées aux infuſions propoſées juſqu'ici, ſoit par M. Mac'bride, ſoit par tous autres.

1°. Parce que par mon travail, j'ai extrait tout ce qu'il y avoit de nourriſſant pour l'homme dans ce grain, & qu'ainſi avec mes Pâtes qui ſe conſervent parfaitement, on ne portera au plus, que le cinquieme du poids du grain, que l'on feroit obligé de tranſporter en nature, ſi on ne vouloit pas ſe ſervir de mes Pâtes.

2°. Les Tiſanes faites avec mes Pâtes, n'exigent

ni feu ni travail, il ne s'agit que de les laiſſer fondre dans la liqueur que l'on veut.

3°. Par mes Pâtes, on eſt aſſuré de la doſe d'aliment que l'on donne à chaque malade, objet bien important, qui ne peut être rempli par les décoctions de grains, qui plus ou moins bouillies, chargent plus ou moins l'eau dans laquelle on les prépare.

4°. Les décoctions d'Orge ordinaires, ſont fades & peſantes ſur l'eſtomac. Les opérations que je fais ſubir à ce grain, avant que d'en tirer mes Sirops, Pâtes & Tablettes, en rendent les tiſanes très-faciles à digérer, & ſi ſucrées, que preſque tous ceux qui les goûtent, s'imaginent que j'y mets du ſucre ou du miel.

5o. La facilité avec laquelle ces Sirops, Pâtes & Tablettes ſe fondent dans toutes les liqueurs, donne le moyen de les faire prendre aux malades, dans des tiſanes appropriées à leur état, ou dans des infuſions agréables à leur goût.

6o. Etant délayées par l'ébullition dans une certaine quantité d'eau, pour qu'elles s'y uniſſent plus intimément, & rafraîchies ſur le champ par des infuſions ou décoctions faites d'autre part, & que l'on auroit eu ſoin de laiſſer refroidir avant que de mettre les Pâtes ſur le feu; on feroit facilement dans les pays les plus chauds, en ajoutant du levain dans ces liqueurs, une boiſſon ſpiritueuſe & agréable, ſi ces infuſions ou décoctions que l'on prendroit pour refroidir la décoction des Pâtes d'orge, étoient d'Houblon, plante qu'il ſeroit facile de tranſporter ſéche, peut-être même de faire croître dans ces différents pays; on feroit des Bierres auſſi agréables & auſſi légeres, que celles que l'on peut commander ici chez nos meilleurs Braſſeurs. En

faiſant ces infuſions ou décoctions avec d'autres aſſaiſonnements choiſis dans les productions du pays, on pourroit faire d'autres boiſſons ſpiritueuſes & agréables, qui toutes ſeroient ſaines, parce que la baſe en ſeroit toujours un Orge que les préparations ont rendu propre à purifier & à adoucir le ſang, & par conſéquent, le ſpécifique de bien des maladies & indiſpoſitions.

A tous ces avantages, il faut encore ajouter celui de l'économie, qui ſera très-conſidérable, en ce que ſuivant l'avis des plus grands Médecins, comme il vient d'être dit, les maladies de ceux qui feront uſage de ces boiſſons d'Orge, ſeront moins dangereuſes & moins longues, que s'ils avoient pris du bouillon, & en ce que deux à trois onces de Pâte, qui vendues en gros, ne coûteront qu'un ſol l'once, nourriront mieux les malades, que le bouillon d'une livre & demie de viande; l'emploi que quelques ménages de particuliers peuvent faire de la viande qui a ſervi à faire le bouillon du malade, leur rendra peut-être cette économie moins ſenſible, qu'elle ne le ſera pour de grands établiſſements tels que les hôpitaux, ſur-tout pour ceux des armées, & ſpécialement les ambulants, qui en ſuivent tous les mouvements, & dans leſquels on dépoſe pour quelques jours, & juſqu'à ce que l'on puiſſe les renvoyer dans les hôpitaux des derrieres, tous ceux qui ſont bleſſés, ou tombent malades; c'eſt ſur-tout pour ces premiers jours de bleſſures, ou de maladies, que la nourriture de tiſane faite avec des Pâtes d'Orge ſeroit ſpécifique, & il ſeroit plus facile de faire ſuivre ces hôpitaux, dont le nom même marque l'inſtabilité, par quelques caiſſes de Pâtes d'Orge, que par des troupeaux de bœufs & de moutons : d'ailleurs on éviteroit, outre

la dépense de la nourriture des animaux, celle du grand nombre d'hommes qui sont employés à les conduire, à les tuer, à les préparer pour les cuire, à en faire le bouillon, & à porter ensuite le bouillon dans les différents endroits où sont les malades; avec les Pâtes, il ne s'agira que de les laisser fondre dans l'eau que l'on trouve par-tout. Ces mêmes Pâtes purifieront les mauvaises eaux en les rendant susceptibles de fermentation; personne n'oseroit boire de celles qui font les bonnes Bierres de Flandres; & sous cet aspect, les Sirops & Pâtes d'Orge & de Bierre, seroient bien utiles dans les traversées, pour convertir en une Bierre agréable & très-salubre, une eau gâtée, qui est aussi désagréable que mal-saine. Je n'ose entrer dans plus de détail, pour ne point abuser d'un temps aussi précieux & aussi utile au public que l'est le vôtre; je vous supplie cependant de vouloir bien mettre au bas de cette lettre, ce que vous pensez des différents articles qui la composent. Je souhaite pouvoir m'autoriser auprès du Public de votre suffrage, parce que vous avez fait un usage médicinal de ces Pâtes, dont les premiers essais ont été fort approuvés en 1766, par l'Académie des Sciences, & en dernier lieu par la Faculté de Médecine de Paris.

J'ai l'honneur d'être, &c.

RÉPONSE

de M. Lorry à la Lettre ci-dessus.

MONSIEUR,

LES avantages du régime tiré des végétaux, sur celui que nous fournissent les animaux, je ne dis pas seulement dans les maladies, mais même dans

la plus parfaite ſanté, ſont ſi démontrés, ſi conſtamment avoués par tous les Médecins & par les Phyſiciens, qu'il eſt inutile de vouloir revenir ſur une choſe dont la démonſtration eſt pouſſée juſqu'à l'évidence. Ne ſeroit-ce point un étalage d'érudition inutile, que de vouloir apprendre au public à ſe déterminer par les grandes autorités d'Hippocrate, de Galien, de Sydenham, de Boyle, de Boerrhaave & de Cocchi, &c. de lui rapporter les expériences de Gaber, de Pringle, de Mac'bride, & des Auteurs qui ont remporté le prix de l'Académie de Dijon. Ce ſeroit frapper ſes oreilles ſans ébranler ſon eſprit. L'expérience & l'obſervation ſont plus faites pour le décider que les théories les plus ſublimes; ainſi ſans leur rappeller les dogmes des Pytagoriciens & des Brachmanes, demandez aux hommes les moins verſés dans la Phyſique, ſi quand ils ont un feu violent dans le goſier ou dans l'eſtomac, le bouillon ne leur fait pas horreur; ſi dans les fievres aiguës qu'ils ont éprouvées, cette horreur n'alloit pas juſqu'à exciter des vomiſſemens; & s'ils n'euſſent pas troqué avec ardeur tous les bouillons qu'on leur préſentoit, pour une limonade légere, pour de l'eau d'orge fraîche, pour des émulſions : il n'eſt pas un homme attaqué de fievre, qui ne deſire & qui ne demande qu'on trouve le moyen d'exclure les bouillons de ſa nourriture, & qu'on emploie à leur place quelque ſubſtance, qui ne porte pas avec elle cette âcreté inſupportable, & ce dégoût ſouvent invincible.

Il eſt ſans doute démontré, que dans tous ces cas, les alimens végétaux ſont préférables; mais entre les alimens de la même claſſe, tous ne ſont pas d'un même mérite : l'Orge eſt ſans contredit de tous les farineux le plus rafraîchiſſant. C'eſt une

qualité que tous les Médecins lui ont reconnu ; il paroît être dans cette classe celui que les anciens ont le plus employé. Il semble même que ce soit par semer & recueillir de l'Orge que la culture de la terre ait commencé ; on lui a seulement reproché d'être un peu lourd, plus propre & plus convenable à la vie exercée des premiers hommes, qu'à la foiblesse des organes de ceux de notre âge, ou pour mieux dire à leur oisiveté. Vous avez entrepris d'en faire une nourriture dont l'usage soit universel, & qu'on puisse employer dans tous les cas ; voilà quel est le systême sur lequel est fondé l'établissement de la manufacture des Pâtes que vous m'avez confiées en me priant de les examiner. Je vous envoie le résultat de mes observations, faites-en tel usage qu'il vous plaira. J'ai fondu une once de votre Pâte dans une pinte d'eau de Seine, elle s'y est dissoute très-aisément à froid, l'eau est restée louche, mais elle n'a rien déposé pendant quarante-huit heures. Au bout de trois jours elle est devenue très-mousseuse, a élancé des esprits fort piquants : elle est devenue beaucoup plus louche, & a donné les marques d'une agitation telle qu'on la voit dans les liqueurs qui fermentent. Elle n'étoit plus de mon ressort, je l'ai abandonnée. Cette liqueur, bue fraîche, n'offre à la bouche rien de visqueux ni de pâteux, elle a plutôt un goût légérement sucré ; j'en ai fait boire à quelques malades, qui n'en ont point eu l'estomac chargé ; ils se sont trouvés rafraîchis : cette même Pâte mangée à sec est de même un peu sucrée, se fond dans la bouche avec beaucoup de promptitude, elle y laisse un goût doux, qui n'est pas désagréable, & qui disparoît plus vîte qu'on ne peut l'attendre d'une substance si dense & si compacte.

Voilà, Monſieur, quelles ſont les propriétés de votre Pâte, les parties du mucilage de l'Orge ſont briſées & atténuées au point d'avoir perdu toutes leur viſcoſité ; elles ne ſont plus pâteuſes, elles ſe mêlent avec une très-grande facilité à toutes les liqueurs animales, ce qu'elles ne faiſoient pas auparavant. Elles ont cependant conſervé toutes leurs qualités nutritives ; ce qu'elles ont acquis, c'eſt donc une très-grande facilité à ſe mêler avec la ſalive, à ſe digérer dans l'eſtomac & à s'aſſimiler dans les liqueurs ; & ſi je ne craignois de vous effrayer par des expreſſions médicinales, je vous dirois que vous avez fait paſſer l'Orge d'une claſſe d'aliment plus éloignée de la ſubſtance nutritive, prête à s'appliquer à nos fibres, dans une claſſe plus rapprochée, telle qu'elle doit être quand elle va nourrir, *quod jam nutriturum eſt*, dit Hippocrate ; votre préparation a donc un degré d'atténuation, qui la rend dans les maladies aiguës & inflammatoires, préférable à la fameuſe tiſane d'Hippocrate ; car cette tiſane préparée comme vous le ſavez ſans doute par une longue ébullition de l'Orge, ne peut pas cependant parvenir à perdre entiérement la viſcoſité naturelle qu'elle tient de l'Orge ; auſſi Galien qui étoit un très-bon obſervateur & un habile Phyſicien, quand il s'en tenoit à la ſeule obſervation, ſe plaignoit-il déja de la foibleſſe des organes des hommes de ſon temps, qui trouvoient la tiſane d'Hippocrate trop lourde, & qui vouloient qu'on y joignît des ſubſtances aromatiques ; il demandoit déja comment on pourroit rendre les parties nutritives de l'Orge, plus fines, plus délayées & moins viſqueuſes. Pluſieurs Médecins, témoins des mêmes inconvéniens, ſe ſont appliqués à cette recherche. Vous trouverez dans Aetius, dans Ori-

bafe, & dans Alexandre de Tralles, des corrections faites à la tifane d'Hippocrate ; ces corrections confiftent principalement à torréfier l'orge avant de l'employer. On a même prétendu que l'Orge employé par Hippocrate, étoit déja torréfié. Je ne fais pas fur lequel des ouvrages d'Hippocrate, on a pu appuyer cette opinion : je fais que le premier ufage des hommes qui ont employé les farineux pour leur nourriture, a été de les torréfier ; delà, dit-on, on les appelle *fruges*. Mais je crois que cette méthode embarraffante a ceffé dans le moment où on a fu réduire ces graines en farine, & les mêler avec du levain. Il me femble que nous ne voyons ni dans Homere, ni dans Héfiode, la méthode de torréfier employée ; un feul vers de Virgile (*Æneid. Liv. I.*), & les commentaires de Servius fur ce vers, vous mettront au fait & de cette méthode & de cette opinion. Au refte, fi cette recherche pouvoit vous être agréable, *Mercurialis*, *Braffavolus*, & en dernier lieu le favant M. Glaff, Médecin Anglois, vous apprendront tout ce qu'on peut defirer fur l'ufage & la préparation de la tifane d'Hippocrate. Les Anglois emploient encore aujourd'hui avec fuccès dans les maladies aiguës & inflammatoires, pour toute nourriture, une efpece d'eau de gruau, qu'ils préparent en faifant bouillir une demi-livre de gruau dans fix pintes d'eau pendant douze heures, y ajoutant de l'eau à mefure qu'elle fe confume. Ils prétendent brifer ainfi les liens du mucilage trop groffier, en faire une fubftance douce, légere, nutritive & favoneufe : en effet, ayant fuivi exactement leur procédé, & ayant traité ainfi le gruau, il m'eft arrivé de trouver les parois du vaiffeau de terre qui avoit fervi à l'opération, enduits du gruau féché comme

d'une feuille de papier. La liqueur, qui étoit au milieu, étoit assez claire, avoit un goût doux & sucré, couloit facilement sur la langue, & ne chargeoit pas l'estomac ; c'est la préparation que j'ai vu approcher davantage du goût doux & savoneux de vos Pâtes ; mais elle ne laisse pas que d'être dispendieuse, car elle prend aisément un goût de feu très-désagréable : alors il faut recommencer. Les Anglois y joignent un peu de sucre & de canelle. Je m'en suis souvent servi avec un grand succès, en y ajoutant un peu de jus de citron : mais il est certain que vos pâtes d'Orge, qui se dissolvent si aisément & avec si peu de frais, me paroissent préférables en tout point. Pour faire votre extrait, vous vous servez, sans doute, d'Orge, dont la substance est déja affinée par un commencement de fermentation que vous arrêtez en torréfiant l'Orge, lorsque vous l'avez mis au point où vous voulez qu'il soit, afin que ses parties soient assez atténuées pour n'être plus grossieres, & ne pas perdre cependant leur qualité nutritive. Vous en faites ainsi une nourriture légere, pénétrante, & même un peu savoneuse, qu'on peut doser comme on veut dans les maladies aiguës, inflammatoires, & dans les opérations de Chirurgie ; de façon qu'on puisse, par la variété des doses, répondre à la *ptisanna percolata*, *cremor ptisannæ*, *ptisanna integra* d'Hippocrate. Sans doute, Monsieur, ces avantages sont inestimables : on peut en faire la nourriture de tous les temps de la maladie, & même de tous les convalescens. Avec la qualité nutritive, on y trouvera ce qu'Hippocrate cherchoit dans sa tisane, de ne point invisquer la bile, & de tenir le ventre libre, souple & frais. *Alvum subluit*, disoit-il.

Ainſi certainement cette nourriture ſera antiſeptique. Mais avec de ſi grands avantages, de ſi belles prérogatives, ne lui cherchons point de propriétés imaginaires : cette nourriture eſt préférable à toutes les autres dans le ſcorbut, mais elle n'eſt point antiſcorbutique. J'ai lu les obſervations que M. Alexandre Young a écrites à M. Mac'bride. Il a mêlé avec ſon *wort*, qui eſt le mout de la bierre, des oranges & des citrons : il a guéri des ſcorbutiques ; j'en conviens. Mais qu'en conclure ? Que l'Orge, même dans un état de fermentation, eſt une nourriture antiſeptique, bonne dans le ſcorbut. Mais c'eſt une nourriture : ce n'eſt donc point un remede. Eh, Monſieur, ne faites pas quitter à votre préparation d'orge ce beau titre pour une qualité très-équivoque : c'eſt un aliment auſſi propre à la foibleſſe qu'aux inflammations, au ſcorbut qu'aux maladies vénériennes ; c'en eſt bien aſſez. Faſſe le Ciel que votre zele patriotique ne ſe trompe pas ſur les frais néceſſaires à cette préparation, & vous recevrez de tous les hommes les actions de grace que peuvent, dès aujourd'hui, vous rendre ceux qui ne jugent pas des efforts louables & vertueux par leur ſuccès.

Je ſuis, &c.

Avis de M. DE VERNAGE.

JE ſouſſigné, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris, adopte dans tous les points le ſentiment de M. Lorry, ſur l'uſage de la pâte d'Orge en boiſſon, pour ſervir de nourriture aux malades attaqués de maladies aiguës, que M. de Chamouſſet, toujours zélé pour le bien public, propoſe. Les Médecins de tous les temps & de

tous les pays, ont toujours regardé les boiſſons alimentaires, tirées des végétaux, comme ſalutaires dans les fievres putrides ou inflammatoires, & toutes les maladies aiguës, & celles qui ſont tirées des animaux, comme pernicieuſes, parce qu'elles ſont propres à entretenir la pourriture des humeurs & diſpoſition inflammatoire du ſang : la répugnance que les malades éprouvent pour cette eſpece de nourriture, devroit en interdire l'uſage, parce que c'eſt une preuve de plus qu'elle leur eſt contraire.

Paris, le 20 Novembre 1771.

Avis de M. Poissonnier.

Je ſouſſigné, Conſeiller d'Etat, Médecin-Conſultant du Roi, Inſpecteur & Directeur général de la Médecine, Chirurgie & Pharmacie, dans les Ports & Colonies, &c. certifie que les pâtes & tablettes d'Orge, préparées ſuivant le procédé de M. de Chamouſſet, ſont d'un uſage très-recommandable dans les maladies aiguës, inflammatoires, principalement qu'ayant l'avantage de pouvoir être tranſportées ſans altération dans les colonies, & d'être employées ſur les vaiſſeaux, elles y ſuppléeront très-utilement aux bouillons des ſubſtances animales, dont je travaille depuis long-temps à proſcrire l'uſage, plus ou moins pernicieux ; & qu'enfin ces pâtes & tablettes ſe combineront parfaitement avec les autres moyens déja indiqués pour ſubſtituer le régime végétal à celui des viandes ſalées, tant pour les malades à la mer, que pour garantir même les équipages des maladies dont ils ſont ſi ſuſceptibles.

A Paris, le 23 Novembre 1771.

Réponse de M. de CHAMOUSSET *à M.* LORRY.

QUOIQUE je sois très-fort de votre avis, Monsieur, sur la qualité nutritive de la drêche, je ne vois pas que le scorbut, qui est une maladie de la substance même du sang, ne puisse être guéri par l'usage d'un aliment capable de lui fournir constamment des principes antiscorbutiques, & je ne puis pas vous dissimuler qu'il me semble que le Journal de M. Alexandre Young, est démonstratif sur cet objet. Guillaume Larder, Guillaume Water, me paroissent n'avoir dû le rétablissement de leur santé qu'à cet usage. Ainsi je vous prie de vouloir bien réfléchir que l'usage de mes pâtes doit être regardé comme plus étendu que vous ne me paroissez le penser.

Je suis, &c.

EXTRAIT du Journal de M. ALEXANDRE YOUNG, *Chirurgien-Major du Vaisseau de Sa Majesté Britannique* LE JASON, *pendant un voyage fait aux Isles de Falkland, sur la côte des Patagons.*

NOUS nous sommes embarqués pour les Isles de Falkland, le 25 Octobre 1765, à bord du Vaisseau LE JASON, dont l'équipage consistoit en 180 hommes, y compris vingt-cinq soldats de Marine, & point de mousses ; & dans tout le voyage qui a duré jusqu'au 20 Mars 1767, on n'a perdu que trois hommes, l'un d'une fievre putride, l'autre d'une apoplexie, & le troisieme d'excès de boisson. On a sur-tout tâché de prévenir les maladies, soit en entretenant une propreté extrême, ou en ouvrant très-

très-ſouvent les entre-ponts, pour y renouveller l'air, en y brûlant de temps en temps du gaudron avec du ſoufre, ſoit en mettant dans chaque barrique d'eau deux cuillerées d'élixir vitriolique.

Nous n'avons eu occaſion de reconnoître les effets de la drêche, dans le traitement des ſcorbutiques, que pendant le retour du Vaiſſeau ; la ſeule perſonne qui y ait eu recours pendant la traverſée, mangeant auſſi des pommes & des oranges, & ceux qui en ont fait uſage pendant leur ſéjour au Port Egmond, y ayant joint celui du céleri ſauvage, plante qui croît très-abondamment dans ce pays-là.

Dans notre retour le ſcorbut s'étant manifeſté ſur quatre malades, & n'ayant aucuns végétaux frais à leur donner, on les mit au régime ſuivant. Leur déjeûné étoit compoſé de biſcuit de mer, bouilli dans le malt, & du ſucre. Leur dîné étoit pris de la table des Officiers, ou du bouillon conſervé en tablettes épaiſſies avec l'orgette ou le ris, aſſaiſonné avec des échalottes ou de l'ail. A ſoupé on leur donnoit du ris cuit avec des raiſins de Corinthe, du ſagou ou ſalep, avec du vin de Madere ; le moult compoſé d'une meſure de drêche moulue dans trois meſures d'eau bouillante, étoit fait frais tous les jours, & on tenoit le vaſe exactement fermé juſqu'à ce qu'il fût froid.

Les quatre malades commencerent le moult en même temps, le premier Février 1767. Guillaume Larder, âgé de vingt-neuf ans, jouiſſant d'une bonne ſanté, ſe plaignit de grandes laſſitudes. Son viſage étoit pâle & jaunâtre, les gencives un peu enflées & ſpongieuſes, l'haleine très-forte, le reſte de la bouche en aſſez bon état, ce que nous croyons devoir attribuer à l'élixir vitriolique que

l'on met dans l'eau ; les jambes enflées & œdémateuſes, plus le ſoir que le matin, & gardant l'impreſſion du doigt, ſe couvrirent de taches bleues de différentes grandeurs, reſſemblantes à des meurtriſſures : il ſe forma enfin deux ulceres, dont le fond noir, tirant à la gangrenne, laiſſoit découler un *ichor* ſanguinolent & ſéreux, le ventre étoit reſſerré, l'appétit aſſez bon, & le pouls preſque régulier ; on baſſina ſes jambes avec la fomentation ordinaire, & les ulceres furent panſés à la maniere accoutumée.

Il prit le moult le premier Février, à la doſe d'une demi-chopine le matin & autant le ſoir. Le 3 une demi-chopine le matin, une demi-chopine le ſoir. Le 7 une chopine le matin, & une le ſoir, qui le purgea. Le 8, la même quantité, ſans qu'elle renouvellât la purgation. Le 12, une chopine le matin, une à midi, une le ſoir. Le 20, ſon viſage étant mieux, les enflures ayant preſque diſparu, & les ulceres, quoique n'annonçant pas encore de guériſon, ayant perdu l'air noir & ſanguinolent, on lui donna une pinte le matin, une chopine à midi, & une le ſoir.

Le 28, il ſe trouva beaucoup mieux, les ulceres preſque cicatriſés, les enflures diſſipées, excepté le ſoir ; les jambes pelerent : il prit trois pintes dans la journée ; enfin le 6 Mars, tous les ſymptômes ayant diſparus, il retourna à ſon devoir, continuant à boire le moult, qu'on diminua petit à petit juſqu'à ſa parfaite guériſon.

Jean Carol, âgé de trente-cinq ans, jouiſſant auparavant d'une bonne ſanté, apporta d'Angleterre une maladie vénérienne, qui réſiſta à tous les remedes, ce que l'on peut attribuer à la négligence ou à l'intempérance de cet homme, joint à une

diſpoſition ſcorbutique, qu'il avoit acquiſe pendant l'hiver, & qui dégénéra en vrai ſcorbut, dont il fut très-mal : mais l'uſage de la drêche & du céleri ſauvage, joint à l'exercice qu'il faiſoit à terre, le ſoulagerent. Les molets de ſes jambes étoient reſtés durs & noirs. Le premier Février il parut ſur ſon corps, ſes jambes, & ſes bras, des ulceres de très-mauvaiſe qualité ; il lui ſurvint à la joue une tumeur très-groſſe & très-dure, *teſtes duri, tumefacti, inſenſibiles*, les gencives pourries, noires, ſaignantes fréquemment, l'haleine horriblement fétide, dans le dernier état de maigreur, ſans force, ſans courage, ſans appétit, prêt à ſe trouver mal à chaque moment, le pouls très-petit. Les ulceres furent panſés à ſec, & on lui donna le matin une chopine de moult, qui lui occaſionna une diarrhée, accompagnée de défaillances. On arrêta ces deux ſymptômes avec l'*electuarium ſcordii*, délayé dans de l'eau de canelle & du vin chaud. On lui donna vingt gouttes de l'élixir de vitriol avec le moult, & trois fois par jour un verre de vin amer compoſé,

Cortic. peruvian. craſſe pulv. uncias ij.
Limonum . . . . . uncia ſſ.
Vini Maderenſis . . . libr. ij.
M. f.

Le 13 il fut mieux : on lui donna une demi-chopine matin & ſoir. Le 10, ſes forces augmentant, & les défaillances diminuant, la tumeur de ſa joue parut rouge & enflammée ; on mit deſſus un cataplaſme de farine d'avoine & d'huile. Le 20, les forces ſe ſoutenant, l'appétit revint ; les ulceres ayant meilleure apparence, la tumeur de la joue s'ouvrit d'elle-même ; il en ſortit peu de matiere de mauvais caractere, noire & très-fétide : on lui donna deux chopines par jour. Le premier Mars, le mieux

continuant, l'abcès de la joue dégénéra en un ulcere de la même qualité que les autres ; il prit trois chopines par jour. Le 10, les forces étant presque entiérement revenues, ainsi que l'appétit, le pus des ulceres commença à s'épaissir & à prendre une meilleure qualité. Le 16, il prit deux pintes par jour, & le 20, le vaisseau étant arrivé aux Dunes, quoique la guérison parût prochaine, on jugea à propos de le mettre à terre, pour lui faire changer d'air & hâter sa convalescence.

Guillaume Roger, Soldat de Marine, âgé d'environ vingt-cinq ans, d'un tempérament maigre & foible, fut malade tout l'hiver. Le premier Février, il se plaignit de foiblesses, accompagnées de douleurs & d'enflures aux genoux. Ses jambes étoient contractées & retirées, au point qu'il ne pouvoit les étendre sans douleur. Son visage étoit jaune, tirant sur le noir, ayant à peine la peau sur les os; le pouls foible, & plutôt vif que lent ; le ventre trop libre. On employa deux fois par jour sur ses genoux les fomentations ordinaires, auxquelles on ajoutoit un huitieme de vinaigre, & on les frottoit avec un liniment camphré. On le mit à l'usage du vin amer, & d'une chopine de moult par jour, divisé en deux doses. Le 6, on lui donna une chopine & demie, en trois doses. Le 10, il en prit deux qui lui exciterent une diarrhée, qu'on arrêta immédiatement avec vingt gouttes de *tinctura thaibaica*, dans deux cuillerées d'eau de canelle. Le 12, une demi-chopine trois fois par jour. Le 18, il se trouva beaucoup mieux, recouvra l'exercice de ses jambes, & prit deux chopines & demie. Le 26, trois chopines, le mieux a continué jusqu'au 9 Mars, & on l'a renvoyé guéri.

Guillaume Waters, âgé de trente-six ans, d'un

tempérament fort & robuſte, après avoir reſſenti tout l'hiver des douleurs ſcorbutiques, ſe plaignit le premier Février de foibleſſes, devint très-maigre; ſes jambes ſe trouverent attaquées d'ulceres qu'on panſa à ſec, & on le mit à l'uſage de trois demi-chopines de moult par jour. Le 6, il prit trois chopines. Le 20, deux pintes. Le 28, trois. Le 10 Mars, les ulceres étant cicatriſés, le malade ayant recouvré ſon embonpoint, il fut renvoyé parfaitement guéri.

Lettre de M. LORRY *à M. de* CHAMOUSSET.

MONSIEUR,

JE ne vois dans le Journal d'Alexandre Young, que le ſeul Williams Waters, qui ait été à l'uſage du moult de bierre pour tout remede : c'eſt donc la ſeule obſervation concluante. A la vérité ſa guériſon a été très-prompte ; mais une obſervation iſolée ne démontre encore rien. Suppoſons qu'elles ſoient continuées, & qu'elles ayent toujours le même ſuccès ; alors je conclurois ce que je ſuis fort porté à croire, que M. Mac'bride a bien ſaiſi le méchaniſme de la pourriture. En effet, ſes expériences tendent à prouver que toutes les ſubſtances qui ſe putréfient, celles même qui, dans un corps vivant, perdent leur activité par un commencement de putréfaction, perdent en même temps leur air principe, ou pour parler plus clairement, l'air de leur combinaiſon ; par conſéquent quand on peut rendre cet air aux parties putréfiées ou à demi putréfiées, non-ſeulement on peut arrêter la putréfaction, mais la faire rétrograder, & rendre à ces parties les propriétés dont elles jouiſſoient avant l'altération ſpontanée des principes. Il a fait

ſur cet article important de la Phyſique, & en général ſur la combinaiſon de l'air dans les corps, les expériences les plus importantes & les plus ingénieuſes qui ayent été faites depuis Boyle & Hales. Elles méritent d'autant plus d'attention que M. Gaber, l'Auteur du Traité de la putréfaction, les Savants qui ont travaillé pour le prix de l'Académie de Dijon, & en particulier M. de Boiſſieux, ont trouvé par des voies toutes différentes, & dans des vues très-ſéparées, les mêmes réſultats que M. Mac'bride. Beaucoup de phénomenes de la nature, dont les cauſes étoient inconnues juſqu'à ce jour, trouvent leur ſolution dans cette belle théorie. C'eſt dans ces vues que M. Mac'bride propoſe contre les maladies dans leſquelles il y a une putréfaction évidente, l'uſage du moult de bierre, c'eſt-à-dire, une liqueur toute compoſée d'un mucilage dont les parties étant dans un mouvement actuel de fermentation, ſont ſavoneuſes, ſe diſſolvent, ſe mêlent aiſément à toutes les liqueurs du corps, en entraînant avec elles une quantité énorme de parties actives d'un air, qui eſt dans l'état de l'expanſion la plus violente. Cette expanſion, d'après les expériences de Boyle, de Hauksbée & de Hales, précede immédiatement la fixation de l'air, comme ſi cette fixation ne dépendoit que de ſon reſſort forcé. Je vous dirai plus, j'ai beaucoup d'obſervations, malheureuſement faites ſur moi-même, qui pourront prouver un jour que les plus violens accès de goutte ne dépendent que de l'expanſion d'un air qui cherche à ſe fixer, & qui ſe retrouve dans les nodus, *dii meliora piis*. Mais, Monſieur, ſi cette propriété antiputride ſe vérifie, la gloire en appartiendra aux liqueurs qui ſont dans un état actuel de fermentation. Alors, elles nourri-

ront assez peu, étant réduites à un état savoneux; & leur mucilage n'ayant pas, par une nouvelle condensation, acquis la fermeté de celui qu'on retrouve dans le vin en assez grande quantité; d'après les belles expériences que Glauber a faites dans le siecle passé. Ce mucilage très-condensé, & qui contient une grande quantité d'air très-fixe, étant dans un état de fermentation la plus vive, aura des propriétés dangereuses pour le canal intestinal, il irritera & changera les propriétés de la bile. Remarquez, je vous prie, que presque tous ceux qui ont pris de ce malt ont été purgés. C'est une propriété contraire à la faculté nutritive. Au surplus, si le malt de la bierre a de si beaux succès, on peut bien-tôt donner à vos pâtes la même propriété. Car dans le peu d'expériences que j'ai faites sur celles que vous m'avez confiées, délayées dans l'eau dès le troisieme jour, elles avoient acquis toutes les qualités de malt; mais je n'en croirai pas moins que vos pâtes d'Orge ne soient bien plus utiles à l'humanité par la bonne nourriture qu'elles peuvent fournir dans les maladies aiguës, en ne les délayant qu'à mesure que l'on en a besoin, par le petit volume qu'elles occupent, par leur facilité à être transportées, que par une propriété que je serai charmé de voir démontrée, mais qui ne me paroît pas plus sans inconvénient que l'usage immodéré que je vois faire tous les jours des raisins qui, souvent salutaires, ont aussi quelquefois des suites fâcheuses par les fontes & les irritations qu'elles occasionnent. Je vous demande pardon de vous écrire si fort, *currente calamo*; mais mes affaires ne me laissent pas le temps de m'arrêter plus long-temps sur cette matiere, quelque importante qu'elle soit. J'ai l'honneur, &c.

Lettre de M. de CHAMOUSSET à M. LORRY.

PERMETTEZ-MOI, Monſieur, de vous obſerver que dans le Journal ci-deſſus, Williams Waters n'eſt pas le ſeul guéri par l'infuſion de la drêche, Guillaume Larder ne paroît pas avoir pris d'autres remedes. A l'égard des deux autres, les drogues qu'ils ont priſes paroiſſent leur avoir été données pour des accidents particuliers, & n'avoir aucune influence dans la guériſon du ſcorbut ; d'ailleurs, je vous ſupplie d'obſerver que c'eſt avec une infuſion récente du moult dans l'eau bouillante, que tous ces malades ont été traités ; & une infuſion récente n'eſt pas du malt. Je me crois donc fondé à continuer de penſer que la guériſon des ſcorbutiques, dont nous venons de parler, eſt plus due aux principes antiſcorbutiques, fournis par l'aliment de l'infuſion du malt, qu'à l'opération chimique que vous ſuppoſez d'après beaucoup de ſavants s'être paſſée dans le corps de ces malades. A l'égard de la purgation que cette infuſion du moult a occaſionnée à trois de ces malades ; vous voyez que dans le premier elle s'eſt arrêtée dès le lendemain ſans aucun remede, & ceux qu'on a faits aux deux autres, pour la calmer, ont été peu conſidérables, & ont eu un effet bien prompt ; ne ſeroit-il pas naturel de dire, Monſieur, que la chaleur de l'eſtomac de ces malades purgés, ayant fait fermenter l'infuſion du malt, elle eſt devenue acide, parce que c'eſt le premier degré de la fermentation végétale. Cette liqueur devenue acide, & trouvant dans les premieres voies des humeurs putrides, & par conſéquent alkalines, a fourni un ſel neutre qui a purgé. Guillaume Larder, en ayant moins que les deux autres, ſa purgation s'eſt arrêtée quand il a été dé-

barraſſé de ces humeurs ; les deux autres ayant beaucoup plus de ces humeurs & moins de forces, on a été obligé de modérer l'effet de l'opération chymique ; Williams Waters d'un tempérament beaucoup plus fort que les autres, ne paroît point avoir été purgé, d'où il me ſemble que l'on peut conclure que cet aliment ne purge point par lui-même, & que ce n'eſt qu'autant qu'il rencontre dans les premieres voies des humeurs putrides & alkalines. Mais alors il faut convenir que cet aliment ſera d'une bien grande reſſource dans toutes les maladies, puiſqu'il nourrira, raffraîchira & tempérera ceux qui n'ont beſoin que de ce ſecours, & qu'il purgera ceux qui auroient beſoin d'être évacués, ou qu'au moins il leur tiendra le ventre ſi libre qu'ils ſeront débarraſſés de leurs humeurs, avec beaucoup moins de drogues & moins d'efforts qu'il n'en faut aujourd'hui pour purger des corps échauffés par le bouillon, qui n'étant que la partie muſqueuſe & gelatineuſe de la chair des animaux, délayée dans l'eau, doit néceſſairement augmenter le volume des humeurs alkalines & putrides, parce que le premier degré de la fermentation animale eſt la putridité, & que la même chaleur de l'eſtomac, qui convertit l'aliment d'orge en un acide qui expulſe les humeurs putrides des premieres voies, convertit de même le bouillon en humeur putride, ſemblable à celle qui occaſionne la maladie. C'eſt donc jeter du bois dans le feu que l'on veut éteindre, que de donner du bouillon à de ſemblables malades, juſqu'à ce que l'eſtomac bien nettoyé le mette en état de le digérer ; l'état de liberté, de ſoupleſſe & de fraîcheur dans lequel Hippocrate dit que l'uſage de la tiſane d'Orge met le ventre des malades, ſemble confirmer ce que je viens d'avoir l'honneur de vous dire. Au ſurplus, Monſieur, vous

ſavez la confiance que j'ai en vos lumieres, & qu'ainſi je ſouſcrirai à vos déciſions. J'ai l'honneur, &c.

Lettre de M. LORRY, *en réponſe à celle ci-deſſus.*

MONSIEUR,

IL eſt très-poſſible que je me ſois mépris en liſant le Journal de M. Young, que je n'ai eu qu'un moment entre les mains, & que je n'aye pas fait aſſez d'attention au cas de Guillaume Larder. Quoi qu'il en ſoit, puiſqu'il eſt bien démontré que le ſcorbut qui afflige les équipages, ſe guérit ſouvent par l'uſage des ſeuls végétaux frais, je ne ſuis pas ſurpris que la drêche diſſoute dans l'eau puiſſe avoir de très-bons effets dans cette maladie ; mais ſoyez ſûr, Monſieur, que l'idée de M. Mac'bride, eſt de donner à ſes malades un aliment qui produiſe beaucoup de l'air fixé, qu'il regarde comme un antiputride. La propriété qu'a cet air, de diminuer, de détruire, & de faire même rétrograder la putréfaction, eſt une propriété bien démontrée par les belles expériences des Auteurs dont je vous ai parlé dans ma derniere lettre ; il s'agiroit à préſent de prouver, que paſſant dans l'eſtomac & dans les premieres voies, l'air ne perd pas cette qualité antiſeptique, ou plutôt qu'il n'eſt pas privé de ſon élaſticité, & fixé avant que de pouvoir parvenir aux lieux où il devoit jouir de ſes droits ; j'en doutois, & j'oſerois preſque dire que j'en doute encore. J'avois puiſé mes doutes dans les expériences de Boyle, de Hauksbée, de M. Hales, & de quelques autres Auteurs. Je regardois l'air qui ſortoit des corps, comme étant dans un état d'expanſion violent, qui lui faiſoit perdre & détruiſoit totale-

ment ſon reſſort, & par conſéquent je croyois qu'il lui falloit de nouveaux alliages pour redevenir air élaſtique : les expériences de Boyle & de Hales m'ont paru démontrer cette vérité. J'avois lu dans le premier de ces Auteurs, que Drebbelius, Chymiſte Allemand, avoit une liqueur, avec laquelle il renouvelloit l'air quand il vouloit, en rendant l'élaſticité à celui qui étoit détruit par la reſpiration des animaux. Si les expériences de M. Mac'bride ſe continuent, ſi les vôtres y répondent, la découverte de ce ſavant Anglois, déja recommandable par ſa curioſité, ſera de la plus grande utilité. Je le deſire, & je commence même à n'être plus incrédule : mais il eſt impoſſible de croire que la drêche ſe décompoſe aſſez dans l'eſtomac, pour y devenir un vinaigre décidé, qui puiſſe former un ſel neutre avec des alkalis. Ces derniers ſels ne peuvent pas ſe développer, & ne ſe ſont jamais développés dans notre frêle machine, de façon à faire efferveſcence. Vous ſavez que M. Boerrhaave a démontré, que l'urine même retenue long-temps dans la veſſie d'un homme vivant, & exhalant une telle odeur, que le Chirurgien qui le ſondoit s'en trouva mal, ne donnoit cependant aucun ſigne d'alkali développé. Je ſais à la vérité que le ſoufre pris intérieurement, ſemble ſe combiner en foie de ſoufre dans les entrailles ; mais tous les Chymiſtes vous diront que cette combinaiſon eſt totalement différente ; d'ailleurs voulez-vous une preuve complete que M. Mac'bride penſe comme moi, preuve dont je ne me doutois pas la premiere fois que je vous ai écrit : vous ſerez d'autant plus aiſe de la voir, qu'elle confirme les propriétés de vos pâtes ; elle eſt fidélement extraite du London Chronicle, que j'ai reçue il y a quatre jours, elle ſe trouve dans

la feuille du 12 au 23 Novemb. N°. 2332. p. 495. « La
» bierre douce, (sweet wort) de Mac'bride, faite avec
» le malt, a eu des succès surprenants dans le voyage
» autour du Monde, fait par l'*Endeavour.* M Perry,
» Chirurgien de l'équipage, en a fait un grand nom-
» bre d'épreuves, avec les suites les plus heureuses.
» Lorsque le scorbut a commencé à se déclarer, ce
» remede a paru suppléer, comme par miracle, au
» manque des végétaux frais, en produisant une très-
» grande quantité d'air fixé, qui posséde éminemment
» les qualités les plus évidentes d'antiseptiques, &
» d'antiscorbutiques. J'ai l'honneur d'être, &c.

Copie de l'avis de Messieurs les Commissaires de la Faculté de Médécine, du 31 Mars 1771.

D'APRÈS les ordres de la Faculté, Nous Commissaires soussignés, avons examiné des Pâtes d'Orge, composées par M. de Chamousset, au mois de Novembre de l'année précédente, elles avoient toutes une consistance ferme, & qui par conséquent ne permettoit pas qu'elles pussent s'altérer par un mouvement de fermentation, auquel elles auroient pu être exposées, si leur consistance eût été moins ferme. On nous en a présenté de trois especes différentes, l'une simple, dont le goût étoit sucré & agréable, une seconde anisée, & une troisieme chargée de la partie aromatique du sureau : ces deux dernieres joignoient au goût primitif celui de l'aromat qu'on leur avoit uni; la dissolution de ces mêmes pâtes dans l'eau, à la dose de deux gros sur chopine, nous a présenté le même goût.

Cette pâte nous a paru renfermer plusieurs avantages, qui doivent rendre cette découverte précieuse & utile à l'humanité.

1°. On eſt sûr de fournir aux malades un aliment médicamenteux, dont les anciens faiſoient tant d'uſage, & qui dépouillé de la partie extractive qu'auroit pu lui fournir l'écorce, ne portera rien d'âcre ni d'irritant.

2°. Cette farine ayant ſubi antérieurement un mouvement de fermentation, eſt plus miſcible à toutes nos humeurs.

3°. La facilité avec laquelle cette pâte ſe diſſout dans l'eau chaude, permet aux Médecins de la faire prendre aux malades dans des décoctions ou des infuſions appropriées à la ſituation des perſonnes qu'ils traitent.

4°. Enfin la modicité du prix, en comparaiſon de ce que coûtent les bouillons faits avec la viande, la facilité du tranſport & la célérité de la préparation, tout concourt à nous déterminer à donner un témoignage avantageux à cette pâte, & à louer le zele du citoyen qui l'a inventée.

Fait à Paris aux Ecoles de Médecine, le 31 Mars 1770. Signés, Bertrand, Dubourg, Cézan, & le Vacher de la Feutrie.

Décret de la Faculté de Médecine.

Le ſamedi 31 Mars 1770, la Faculté de Médecine aſſemblée, pour entendre le rapport de MM. Bertrand, Dubourg, Cézan & le Vacher de la Feutrie, qu'elle avoit chargés d'examiner un Sirop & des Pâtes d'Orge compoſées par M. de Chamouſſet, après avoir oui ce rapport & mis l'affaire en délibération, a entiérement adopté le jugement de ſes Commiſſaires à ce ſujet : elle eſtime que l'uſage deſdits Sirops & Pâtes peut être très-avantageux dans toutes les maladies en général, & particuliére-

ment dans celles qu'on nomme aiguës, dans lesquelles il eſt eſſentiel de ne donner aux malades que des boiſſons adouciſſantes, rafraîchiſſantes & antiputrides, des alimens légers, exempts de toute chaleur & de toute acrimonie; ces différentes qualités ſe trouvent réunies dans leſdits Sirops & Pâtes, avec leſquels on peut compoſer à peu de frais & ſur le champ, une boiſſon agréable, médicamenteuſe, & plus ou moins nourriſſante, ſelon l'état du malade; il ſeroit à ſouhaiter qu'on la ſubſtituât aux bouillons de viandes, toujours trop chargés de parties ſalines & ſulphureuſes, qui augmentent néceſſairement l'ardeur de la fievre & l'âcreté des humeurs; alors cette boiſſon tiendroit lieu de la fameuſe tiſane d'Orge, tant recommandée par les anciens; elle ſeroit même de beaucoup préférable à celle-ci, dont elle n'a pas la viſcoſité. La Faculté regarde donc l'invention de ces Sirops & Pâtes, comme une découverte précieuſe qui peut devenir très-utile à l'humanité, principalement dans les hôpitaux, dans les armées, & même dans les pays chauds des Colonies, ou l'ardeur du climat, exige ſur-tout dans les maladies des remedes & des alimens rafraîchiſſants & antiputrides, tirés de la claſſe des végétaux, parmi leſquels l'Orge tient ſans contredit le premier rang; en conſéquence elle ſe croit obligée de donner une approbation authentique à ces compoſitions, outre les juſtes éloges que mérite le Citoyen reſpectable qui en eſt l'auteur, & dont les travaux toujours conſacrés au bien du public, lui ont acquis déja tant de droits à ſa reconnoiſſance. Tel a été le ſentiment unanime de la Compagnie, & c'eſt ainſi que j'ai conclu.

Signé, L. P. F. R. LE THIEULLIER, Doyen.

Extrait des Regiſtres de l'Académie Royale des Sciences.

Du premier Juillet 1766.

Nous avons examiné par ordre de l'Académie, une eſpece de Rob, ou extrait de conſiſtance ſirupeuſe, propoſé par M. de Chamouſſet, pour préparer preſque ſur le champ, en le mêlant avec de l'eau, une boiſſon agréable & ſaine; nous nous ſommes tranſportés à cet effet chez le ſieur Vilot, Braſſeur, dans le Fauxbourg S. Antoine, où nous nous ſommes aſſurés, 1°. Qu'il n'entre dans la compoſition de ce Rob qui s'eſt faite en notre préſence, que les mêmes matieres qui ſont employées pour la bierre ordinaire. 2°. Que ce Rob, lorſqu'il eſt mêlé ſeulement avec de l'eau, ſans lui faire ſubir aucune fermentation, ne doit être regardé que comme une tiſane nutritive & rafraîchiſſante, qu'on peut rendre plus ou moins légere, ſuivant les indications. M. de Chamouſſet nous a fait goûter d'une autre ſorte de Rob ſans houblon, qu'il propoſe d'appliquer ſinguliérement à cet uſage de tiſane pour les malades. 3°. Qu'après avoir mêlé enſemble une partie de Rob houblonné ſur ſix parties d'eau commune, & avoir trempé dans ce mêlange des petits bâtons dont on nous a fait voir la préparation, qui ne peut être en aucune maniere dangereuſe, il étoit entré promptement en fermentation, & qu'au bout de 48 heures la liqueur s'étant clarifiée, avoit acquis le goût d'une bierre agréable & bien braſſée; nous avons jugé, conſéquemment à ces obſervations, que la boiſſon préparée, ſuivant le procédé de M. de Chamouſſet, réuniſſoit toutes les qualités de la bierre ordinaire; & que le Rob avec lequel on eſt maître de ne la compoſer qu'à proportion de la conſomma-

tion qu'on en veut faire, & de maniere qu'elle ait toujours la fraîcheur d'une bierre nouvellement brassée, auroit de plus l'avantage de pouvoir être transporté dans les pays chauds, même les plus éloignés ; si comme M. de Chamousset l'espere, il peut soutenir les épreuves d'un long voyage, ce que l'expérience seule peut apprendre, & que nous attendons pour donner un rapport définitif.

Signés, de Jussieu, Morand, Bourdelin & Poissonnier.

Je certifie l'extrait ci-dessus conforme à son original & au jugement de l'Académie.

A Paris le 7 Juillet 1767. Signé, Grandjean de Fouchi, Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.

Aujourd'hui 28 Novembre 1771, le Roi étant à Versailles. Sa Majesté ayant égard aux représentations du Sieur de Chamousset, sur la composition des Sirops & Pâtes d'Orge & de Bierre, de son invention, lui a accordé & accorde le Privilege exclusif, de les composer, vendre & débiter pendant l'espace de quinze ans dans les Colonies Françoises, aux prix dont il conviendra avec ceux qui en voudront acheter. Sa Majesté lui permet d'associer audit Privilege, soit par acte de société ou formation d'actions, telles personnes qu'il avisera bon être ; & fait défenses à toutes personnes, autres que celles qui en auront pouvoir de lui, de quelque qualité & condition qu'ils puissent être, de composer, vendre & débiter lesdits Sirops & Pâtes dans les Colonies, à peine de 600 liv. d'amende contre chacun des contrevenans, ladite amende applicable au profit du Sieur de Chamousset, & qui sera prononcée par les Juges des lieux. Sa Majesté entend que lesdits Sirops & Pâtes composés en France, & destinées pour les Colonies Françoises, jouissent à leur embarquement des exemptions de droits accordées par les Lettres Patentes de 1717, aux denrées & marchandises envoyées aux Colonies Françoijes. MANDE & ordonne Sa Majesté aux Gouverneurs, Lieutenans Généraux & Intendans, ou à ceux qui les représenteront, aux Conseils supérieurs des Isles & Colonies Françoises, de faire enregistrer le présent Brevet, & de tenir la main à son exécution, & pour témoignage de sa volonté, Sa Majesté a signé de sa main le présent Brevet, qu'elle a voulu être contresigné par moi son Conseiller Secrétaire d'Etat & de ses Commandemens & Finances. *Signé* LOUIS, *& plus bas*, BOURGEOIS DE BOYNES.

Vu & approuvé. A Paris ce 27 Décembre 1771.

Vu l'Approbation. Permis d'imprimer, ce 27 Décembre 1771. DESARTINE.

